



Saint Cosme – Crozes-Hermitage 2013
100% Serine (syrah ancienne).

Vendange égrappée. Sols granitiques des côteaux de Gervans, Erôme, Larnage et Mercurol.

Elevage de douze mois: 20% en pièces neuves-40% en pièces d'un vin-40% en pièces de deux vins.

C'est un plaisir toujours renouvelé de pouvoir vinifier ce Crozes-Hermitage sur les côteaux de Gervans et d'Erôme. En effet, le « grain » et la finesse proposés par ces lieux est différent et séduisant. Cette petite région ne ressemble en rien à sa sœur du nord, la Côte-Rôtie. Il faut bien comprendre que la région de l'Hermitage subit une influence nette du climat méditerranéen, avec un ensoleillement supérieur à ce qu'on trouve un peu plus au nord. Mais l'élément climatique le plus étonnant est le régime des pluies : il tombe en moyenne 430 mm d'eau à Tain l'Hermitage, quand il en tombe 650 mm à Gigondas ou à Paris ! Ceci est difficile à imaginer mais a au moins le mérite de montrer l'importance de la nature de ces pluies (violentes ou lentes) et l'impact de leur répartition annuelle sur les végétaux. En bref, cette région n'est pas loin de jouir du climat idéal pour cultiver la vigne: des pluies pas trop abondantes mais bien réparties, combinées à un bon ensoleillement sans excès de température, mâtiné de mistral purificateur.. Si vous prêtez attention, je suis sûr que vous pouvez retrouver tout cela dans votre verre de Crozes-Hermitage.

Cheminée éteinte, poivre, cassis, arômes orientaux.

Mise en bouteille sans filtration.